5. STUDI DI CASO

di *Alberto F. De Toni* e *Luca Dordit*

5.1. Disegno della ricerca

L'obiettivo alla base del *case study* che si presenta qui di seguito è consistito nell'evidenziare alcune esperienze riguardanti la costruzione di ambienti di apprendimento innovativi nel contesto degli istituti alberghieri. A tal fine si è stabilito di utilizzare un approccio bottom-up, svolgendo vari studi di caso con la collaborazione di una serie di scuole. Più specificamente, si è optato per la metodologia del *multiple case study*, che nella classificazione introdotta da Voss e colleghi (2002) rappresenta uno degli strumenti maggiormente idonei per descrivere analiticamente le variabili chiave di un fenomeno, identificare le loro relazioni reciproche e interpretarne il significato. Tra i fattori positivi rispetto ad ulteriori metodologie analoghe il *multiple case study* può contare su un maggior grado di generalizzabilità delle conclusioni, pur richiedendo un minor livello di approfondimento dei casi analizzati[1]. Va sottolineato in proposito che lo studio di casi non si propone di rispondere ad un criterio di rappresentatività delle esperienze – dato il numero contenuto di casi trattati – quanto di rendere conto di alcuni elementi di innovatività emergenti nel sistema degli istituti alberghieri.

Multiple case study

Di seguito vengono ripercorse le principali fasi di utilizzo della metodologia.

- Selezione dei casi di studio. I criteri di selezione per l'individuazione delle pratiche da sottoporre ad analisi hanno riguardato: le dimensioni dell'istituzione scolastica (DIM) in termini di studenti totali iscritti, suddivise entro tre ambiti dimensionali (grande, medio, piccolo); l'utenza

[1] Si consultino inoltre in proposito i lavori di Stake (1995, 2013).

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

specifica dell'ambiente di apprendimento (TAA), suddivisa in: studenti in attività curricolare, studenti in attività extracurricolare, docenti), valutato in base all'utenza dell'intervento formativo; la collocazione geografica (GEO) (Nord e Centro-Sud).

- Individuazione delle scuole. Gli istituti alberghieri individuati sono i seguenti:
  - Udine: DIM grande, TAA extra curricolare, GEO NC;
  - Genova: DIM media, TAA curricolare, GEO NC;
  - Castel Volturno: DIM grande, TAA curricolare, GEO Sud.
- Profili intervistati. Si è stabilito di intervistare – ove possibile – non solo il referente ma anche i profili più direttamente coinvolti. Nella tabella sottostante (Tab. 17) vengono riportati i profili dei soggetti intervistati, suddivisi per caso di studio.

Tab. 17 – Multiple case study. Profili dei soggetti intervistati

Caso di studio	Profilo
CASO A	Dirigente scolastico
	Referente principale per l'ambiente di apprendimento
CASO B	Dirigente scolastico
	Referente principale per l'ambiente di apprendimento
	Studente
	Figure di middle management della scuola
CASO C	Dirigente scolastico
	Referente principale per l'ambiente di apprendimento
	Docente

- Il protocollo per le interviste semi-strutturate è stato sviluppato a partire dalla letteratura scientifica di riferimento.
- Elenco delle domande guida (si veda oltre).
- *Data collection*. I dati, di tipo qualitativo, sono stati raccolti nei mesi di aprile-agosto 2019. Le metodologie utilizzate sono consistite in interviste semi-strutturate, corredate da analisi desk.
- Analisi dei dati. Per procedere all'analisi dei dati si è adottata la procedura introdotta da Gersick (1988) e Eisenhardt (1989) che, relativamente ai case studies, suddividono l'analisi dei dati in tre fasi principali, corrispondenti ai seguenti aspetti: *data reduction*: i dati raccolti sono stati categorizzati e classificati al fine di individuare le variabili chiave e le forme della loro categorizzazione; *within-case analysis*: si è compiuta l'analisi

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

in dettaglio di ciascun caso allo scopo di individuare gli elementi peculiari propri di ciascun caso; *cross-case analysis*: i casi sono stati confrontati tra loro per individuare le relazioni maggiormente significative tra le variabili chiave.

Approfondimento. Domande guida per il multiple case study sugli ambienti di apprendimento

1. Può descrivermi brevemente il quadro istituzionale [leggi, linee di finanziamento, ecc.] e scolastico [caratteristiche dell'istituto, politica scolastica dell'istituto, indirizzi e classi coinvolti, ecc.] nel quale si inserisce la buona pratica che sta al centro del nostro colloquio?
2. Può descrivermi nei tratti fondamentali come è strutturato l'ambiente di apprendimento e quali ne sono le caratteristiche e i fattori chiave?
3. Può descrivermi in sintesi il set di competenze che ci si attende vengano acquisite dagli allievi [se si tratta di un esempio di attività, le competenze al centro dell'attività specifica]?
4. Può parlarmi brevemente della programmazione didattica in riferimento all'ambiente di apprendimento [coinvolgimento Consiglio di classe, fasi della progettazione/programmazione, ecc.]?
5. Nella pratica vi sono eventualmente degli elementi che valorizzano l'auto-organizzazione dal basso [degli studenti, degli insegnanti, di altre figure]?
6. Come viene svolta [se viene svolta] la valutazione degli apprendimenti?
7. Può sintetizzare i principali esiti cui ha dato luogo l'ambiente di apprendimento [in estrema sintesi esiti su studenti, classe/i coinvolte, scuola]?
8. Quale ritiene sia il grado di trasferibilità della buona pratica in un diverso contesto scolastico [cosa si può e cosa non si può trasferire]?
9. Quali sono le lezioni apprese nella realizzazione della buona pratica [in sintesi, riflessioni generali al termine dell'esperienza]?
10. Quali sono gli eventuali aspetti critici e questioni aperte relativi alla buona pratica?

5.2. Caso n. 1. Udine – Caffè didattico

Istituto scolastico	ISIS "Bonaldo Stringher"
Città	Udine
Regione	Friuli Venezia Giulia
Totale studenti iscritti	1.233 (fonte: Scuola in chiaro)
Tipologia di utenza	Studenti in attività extra curricolare
Sito dell'istituto	www.stringher.it
Responsabile della buona pratica	Prof.ssa Elena Sindaco

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

Il contesto

L'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera presenta un'offerta formativa che prevede tre diverse articolazioni. Si tratta di enogastronomia, servizi di sala e di vendita e accoglienza turistica, ambiti che permettono agli studenti di specializzarsi nei settori di loro interesse. Si è investito in forma consistente sulla formazione in alternanza scuola-lavoro, cercando di ampliarne l'offerta di contesti professionali in cui sia possibile sperimentare e incrementare le competenze precedentemente acquisite. Se gli spazi laboratoriali riguardanti cucina e sala possono contare su strumentazioni e tecnologie all'avanguardia, lo stesso non si poteva affermare per la presenza di un bar che consentisse di superare la formazione in contesto simulato, verso una reale esperienza lavorativa. Di qui si è posto il problema di approntare uno spazio che desse luogo a esperienze formative concrete ed effettive di lavoro nel contesto "bar" che comprendessero la sua progettazione, attuazione e successiva conduzione.

Analisi del caso

Al centro della sperimentazione, si colloca la costituzione di un bar didattico in forma di cooperativa, avviata sulla base di piccole quote sottoscritte dagli stessi studenti. Il processo di ideazione della struttura cooperativa ha visto la collaborazione con Confcooperative del Friuli Venezia Giulia, in particolare di una sua articolazione esterna dedicata alla formazione. L'obiettivo perseguito non ha riguardato la costituzione di un'impresa orientata al profitto, quanto un luogo formativo in cui promuovere forme di corresponsabilità tra pari all'interno di un processo imprenditoriale di tipo cooperativo.

L'aspetto formativo, prevalente nella pratica descritta e collocato in orario extra-scolastico, è supportato da un percorso di estensione triennale rivolto agli allievi, anche in prospettiva imprenditoriale. Le competenze oggetto di sviluppo risultano essere di tipo trasversale, mediante apprendimento esperienziale in ambiente laboratoriale.

I destinatari dell'azione formativa sono le classi Terze, che in precedenza hanno già maturato le opportune conoscenze sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, HACCP ecc., fornendo pertanto la possibilità di sperimentare ed espandere le competenze pregresse. Oltre a ciò si puntato su attività che formassero ad affinare le capacità di relazione interpersonale, l'uso di un linguaggio tecnico e specifico, oltre che la messa in pratica delle regole di buon galateo. Infine, tra le competenze al centro del Bar didattico, figura anche il potenziamento delle capacità di ascolto attivo, inerenti anche la lettura dei bisogni degli avventori e la gestione dei reclami.

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

Lo spazio è stato messo a disposizione della cooperativa da parte della scuola in comodato gratuito, a partire dalla caffetteria e dal bar predisposto per gli eventi interni, poi ulteriormente attrezzati in modo da rispondere alla complessità di un contesto di apprendimento. A tale scopo le parti hanno sottoscritto un'apposita convenzione. Inoltre, ci si è avvalsi di uno sponsor che ha fornito la materia prima (il caffè), l'arredo e le strumentazioni, comprese le tazzine plastic-free. Il servizio è attivo per due ore al giorno da lunedì a venerdì (10.00-12.00).

Il progetto prevede due figure di tutor formativo, rappresentate dai docenti di cucina e di sala, che svolgono opera di supporto e di accompagnamento. Gli avventori del bar didattico sono invece costituiti da insegnanti e personale ATA, così da evitare che il servizio possa entrare in concorrenza con ulteriori esercizi ubicati nella zona.

Gli studenti impegnati nell'impresa cooperativa scolastica appartengono – come si è accennato in precedenza – alle classi terze, e precisamente agli indirizzi Sala bar e Dolciaria, per un totale di 28 allievi, alternati a rotazione di coppie giornaliere. L'atto costitutivo della cooperativa, denominata "We Are – Il bar che non c'era" ha condotto alla formulazione di un vero statuto, mediante una fase che va letta come parte integrante del processo formativo. Gli allievi risultano essere soci lavoratori negli ambiti della caffetteria, dolci e biscotteria. Lasciano l'aula in base alla calendarizzazione dei turni, in base ad un accordo definito in seno al Consiglio di Classe. Analizzando lo statuto (Figg. 16-17), si evince che gli scopi dell'organismo formativo ruotano intorno alla promozione di competenze di tipo trasversale, quali lo spirito imprenditivo e la prospettiva imprenditoriale, oltre alla capacità di lavorare per progetti. Inoltre si pone enfasi sulla matrice cooperativa, intesa sia per gli aspetti di tipo pratico che per il background di tipo culturale.

I soci si articolano su due categorie: i soci fondatori, composti dagli studenti delle classi terze che di anno in anno promuovono l'attività, e i soci lavoratori, che possono appartenere ad altre classi presenti nell'istituto.

Di particolare interesse risulta la struttura della suddivisione degli utili prevista in sede statutaria, alla luce del fatto che la cooperativa scolastica si discosta dalla disciplina civilistica e fiscale propria delle ulteriori tipologie di cooperativa. Nello specifico, una quota del 40% viene destinata all'istituzione scolastica, per la copertura delle spese di allestimento e di funzionamento del bar didattico. Un'ulteriore quota del 30% è appannaggio dei soci fondatori, per il costo di attività formative (seminari, workshop su tematiche legate al beverage, individuate dai docenti delle discipline di indirizzo, che fungono da tutor a supporto dei percorsi di apprendimento.

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

La formazione propedeutica e di supporto al primo avvio nella gestione dell'impresa cooperativa scolastica

Come si è accennato in precedenza, gli studenti godono di un supporto formativo propedeutico alla gestione e al primo avvio della cooperativa scolastica. Può essere definita una forma di formazione-azione, in quanto le attività ivi previste includono la costituzione stessa della cooperativa scolastica e il suo avvio sul piano concreto. Le tematiche sviluppate all'interno del percorso strutturato possono essere riassunte come di seguito.

- Cosa è una cooperativa: tratti caratterizzanti e tipologie diversificate.
- Cariche e ruoli nell'impresa cooperativa.
- Cariche sociali, nome e logo.
- La dimensione organizzativa.
- L'impresa cooperativa scolastica e la sua costituzione.
- Avvio dell'impresa e strategie comunicative efficaci.
- Avvio dell'attività della cooperativa.
- Dimensione economica: la quota associativa, il capitale iniziale per gli acquisti e le attività.
- La materia prima. Il caffè (da parte di un'azienda etica, impegnata nella sostenibilità ambientale.
- Le modalità di pagamento.
- La suddivisione dei guadagni.

Elementi di auto organizzazione

Si è evidenziato in precedenza come il dettato statutario della cooperativa We Are contenga l'elenco degli scopi sociali. Tra questi figura la promozione dell'auto gestione e della partecipazione democratica dal basso. Da un lato si tratta indubbiamente di un richiamo alle radici culturali del settore e come tali riconducono l'esperienza del Bar didattico alle altre forme di associazionismo cooperativo. Dall'altro lato, tuttavia il richiamo all'auto organizzazione costituisce un fattore specifico e qualificante della buona pratica. Ciò si deve al fatto che l'impulso alla dimensione auto organizzativa viene originato all'interno del mondo della scuola italiana, che intesa nel complesso sconta tradizionalmente un ritardo rispetto a realtà più avanzate. Basti pensare al protagonismo riconosciuto al corpo studentesco in paesi come l'Inghilterra o alle esperienze di lungo periodo maturate nel Nord Europa.

La dimensione valutativa

L'attività riconducibile al bar didattico si configura come formazione in alternanza scuola-lavoro. Come tale, è stata approvata in seno al Collegio Docenti e inserita nel PTOF dell'istituzione scolastica.

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

Rispetto alla dimensione valutativa, la sperimentazione in corso non è giunta ancora a definire in termini ultimativi la ricaduta dell'esperienza cooperativa sul percorso di carriera scolastica degli studenti, in termini di riconoscimento formale. Il modello cui si tende può essere definito di tipo integrato, tra accertamento degli apprendimenti acquisiti e peer evaluation, con un forte ruolo riconosciuto all'auto-analisi con approccio meta-cognitivo. Volendo riassumere i momenti in cui si articola la valutazione degli apprendimenti, possiamo schematizzarli come segue.

- Gli studenti vengono valutati nel momento della prestazione, in termini di qualità dei servizi resi.
- La valutazione impatta sul percorso scolastico, alla luce del nuovo esame di maturità.
- È prevista un'attività di auto-valutazione e di valutazione tra pari da parte degli allievi, mediante l'analisi delle criticità e carenze riscontrate dai diretti interessati, così come di riflessione sulle competenze acquisite, anche alla luce di quelle attese.
- Oltre all'assessment degli apprendimenti, la sperimentazione ha previsto una valutazione del progetto (Fig. 18). I criteri utilizzati variano dall'adeguatezza delle risorse, tempi e modalità realizzative, alla risposta degli allievi coinvolti, sino ad un'analisi valutativa dell'intervento nel suo insieme.

Grado di trasferibilità

Il modello si presenta ad alto grado di transfer, previo accertamento delle pre-condizioni di contesto (presenza di organismi territoriali della cooperazione dotati di strutture formative, dotazione infrastrutturale offerta dalla scuola, etc.).

Aspetti critici e lezioni apprese

Tra gli aspetti critici, si segnalano in primis la necessità di un impegno continuativo da parte degli studenti coinvolti. Inoltre vanno rivisti alcuni aspetti collegati alle tempistiche, inizialmente sottovalutati. Anche la conferma dell'attuale gestione economica, secondo la responsabile, va valutata con cautela. Più in generale la dimensione economica legata alla gestione del progetto e ai finanziamenti per la formazione iniziale è bene sia sottoposta ad una fase di assestamento che ne assicuri la continuità nel tempo.

Osservazioni finali

Il caso al centro dell'analisi offre un esempio piuttosto eloquente di come il protagonismo degli studenti possa essere promosso secondo un movimento dal basso che ne valorizzi la componente auto organizzativa. La scelta della

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

scuola si è attestata fin dalla genesi della sperimentazione a favore di un approccio che ponesse gli allievi in una reale situazione di lavoro, seppure supportati dai tutor interni. L'enfasi sull'apprendimento di tipo esperienziale e per scoperta, innestata su un percorso di sviluppo delle competenze improntato alla formazione-azione, sembrano essere i fattori di successo del progetto. Inoltre, la sua finalità cooperativistica ne enfatizza le possibilità nello sviluppo di skill di tipo trasversale, oggi particolarmente richieste nel mondo del lavoro.

Fig. 16 – Udine. ISIS Stringher. Estratto dallo statuto dell'impresa cooperativa

CONFCOOPERATIVE
Friuli Venezia Giulia

Art. 1 Costituzione

E' costituita presso l'ISIS Bonaldo Stringher di Udine l'Impresa cooperativa scolastica "WE ARE – IL BAR CHE NON C'ERA", alla quale aderiscono gli alunni del gruppo interclasse delle III firmatari dell'atto costitutivo.

La Cooperativa scolastica ha sede in Viale Monsignor Nogara 1 – 33100 Udine

Art. 2 Durata

La durata della Cooperativa scolastica è fissata fino alla conclusione dell'anno scolastico 2018-2019, a meno che non venga decisa prima la cessazione dell'attività da parte dei soci.

Art. 3 Scopi

La Cooperativa scolastica ha i seguenti scopi:

- Promuovere l'autogestione e la partecipazione democratica fra i giovani;
- Apprendere competenze trasversali quali intraprendenza, lavorare per obiettivi, pianificare le attività;
- Fare esperienza di cooperazione;
- Imparare ad organizzare il lavoro fra i soci;
- Perseguire un'attività imprenditoriale con criteri di economicità;
- Contribuire ad attivare un servizio di cui la scuola ha bisogno;
- Imparare nuove competenze utili alla crescita formativa/professionale;
- Vivere una esperienza di autoimprenditorialità e sperimentarsi nel ruolo di imprenditori.

A tali fini la Cooperativa scolastica organizza in forma cooperativa le seguenti attività:

56.21 - Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)
56.21.00 Catering per eventi, banqueting
Questa classe include la fornitura di servizi di ristorazione sulla base di accordi contrattuali stipulati con il cliente, nelle sedi stabilite dal cliente, per un evento specifico.

56.30 - Bar e altri esercizi simili senza cucina
56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina
Questa classe include le attività di preparazione e somministrazione di bevande per il consumo immediato nei locali.

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

Fig. 17 – Udine. ISIS Stringher. Estratto dallo statuto dell'impresa cooperativa

Art. 4 Soci

Il numero dei soci è illimitato, ma non può essere inferiore a tre.

Possono far parte della Cooperativa scolastica:

- quali soci fondatori gli alunni del gruppo interclasse delle III
- quali soci lavoratori gli alunni delle altre classi che verranno individuati dai docenti tutors (vedasi art. 18)

I soci fondatori e i soci lavoratori costituiscono il gruppo di soci ordinari della cooperativa scolastica.

La responsabilità dei soci è limitata alla quota sociale versata.

Art. 5 Adesione

Si diventa socio fondatore della Cooperativa scolastica sottoscrivendo al momento della costituzione una quota sociale fissata in € 10,00.

I soci hanno l'obbligo di versare almeno una quota sociale nella misura stabilita dall'Assemblea costituente e di concorrere al buon andamento della Cooperativa scolastica, impegnandosi nell'attività sociale ed osservando lo Statuto e le deliberazioni sociali.

Coloro che faranno richiesta di diventare socio della cooperativa in data successiva alla sua costituzione, possono entrare in qualità di soci lavoratori versando una quota di € 2,00.

Art. 6 Recesso

Il socio che non intende più fare parte della Cooperativa Scolastica deve presentare una richiesta scritta al Presidente il quale avrà cura di comunicarne la decisione al Consiglio di Amministrazione (di seguito C.d.A) della cooperativa scolastica, alla presenza dello stesso socio receduto.

Sono giustificabili i seguenti motivi:

- per ragioni di salute
- per motivi familiari

Nei casi sopra descritti il C.d.A. potrà decidere di restituire la quota sociale.

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

Fig. 18 – Udine. ISIS Stringher. Scheda di valutazione del progetto

SCHEDA DI VALUTAZIONE\AUTOVALUTAZIONE DEL PROGETTO E RELAZIONE FINALE
VALUTAZIONE DELL'ESPERTO\DOCENTE SULL'ATTIVITA' SVOLTA

DENOMINAZIONE DEL PROGETTO	
CLASSE\I	
RESPONSABILE DEL PROGETTO	

Aspetti	☹	😐	☺	Esempi
ADEGAUTEZZA				
Dei Tempi e degli orari	□	□	□	Frequenza e durata degli incontri, ore di inizio e fine, ecc….
Delle risorse materiali	□	□	□	Qualità ed efficacia di materiale di facile consumo, dei locali, delle attrezzature, ecc…
Delle modalità di realizzazione	□	□	□	Tempi e modalità di interazione e collegialità con i docenti della classe, ecc….
RISPOSTA DEGLI ALUNNI AL PROGETTO				
Interesse e partecipazione	□	□	□	Attenzione, voglia di fare, lavorare, intervenire, ecc…
Relazione fra gli alunni	□	□	□	Clima sereno e di partecipazione, ecc…
Relazione degli alunni con l'Esperto \Docente	□	□	□	Clima e dialogo sereni, ecc….
Gradimento da parte degli alunni	□	□	□	
Gli obiettivi sono stati raggiunti	□	□	□	Rispetto alle finalità e ai risultati attesi
Comportamento generale della classe	□	□	□	
Il Progetto è replicabile	□	□	□	
VALUTAZIONE GENERALE DEL PROGETTO	□	□	□	
Eventuali problemi e\o casi particolari rilevati:				
Suggerimenti per migliorare il progetto:				
Risultati di eventuale questionario di Customer satisfaction:				

Firma del responsabile del progetto	Firma dell'esperto\docente intervenuto

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

5.3. Caso n. 2. Genova – Peer Education

Istituto scolastico	IPSSA "N. Bergese"
Città	Genova
Regione	Liguria
Totale studenti iscritti	998 (fonte: Scuola in chiaro)
Tipologia di utenza	Studenti in attività curricolare
Sito dell'istituto	www.istitutobergese.gov.it
Responsabile della buona pratica	Prof. Andrea Cresta

Il contesto

L'Istituto Bergese offre corsi di istruzione per gli adulti (IDA) serali e pomeridiani di Cucina e Sala Bar. I corsi sono finalizzati al conseguimento della qualifica di cucina o sala e all'acquisizione di capacità professionali nel settore ristorativo. È previsto un sistema di riconoscimento di crediti derivanti da frequenza di istituti superiori o corsi di formazione e da esperienze lavorative nel settore. È inoltre prevista la possibilità di esonero dalla frequenza totale o parziale per alcune materie e l'abbreviazione del percorso triennale a uno o due anni, in esito all'accertamento delle competenze pregresse dell'allievo. L'orario è flessibile in relazione alle esigenze personali, familiari e di lavoro.

Alcune delle innovazioni in corso di sperimentazione nell'istruzione per gli adulti rispondono alle caratteristiche per una futura diffusione anche nel sistema dell'istruzione professionale alberghiera riformata dal d.lgs. n. 61/2017. Tra queste, la strutturazione del percorso per competenze, l'articolazione modulare dell'offerta formativa e il riconoscimento delle competenze pregresse. Accanto alle metodologie citate, si segnala un'esperienza di *peer to peer education* particolarmente significativa.

Analisi del caso

Il punto di partenza per comprendere lo sviluppo della sperimentazione è costituito dalle caratteristiche peculiari degli utenti dei corsi serali e pomeridiani. Gli iscritti si attestano intorno ai 340 l'anno, con un fortissimo tasso di dispersione. Le ragioni del fenomeno vanno ricercate sia nella difficoltà a mantenere la frequenza, sia nella percentuale degli abbandoni in seguito all'inizio di un'attività professionale nella ristorazione, che segnava all'incirca il 70%. Il profilo dell'utenza ha generato la necessità di sperimentare nuove formule che potessero far regredire significativamente le criticità

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

registrate. La soluzione è stata ricercata in particolare nell'utilizzo di parte dell'utenza stessa, estremamente variegata, come risorsa aggiuntiva di supporto all'apprendimento degli studenti deficitari. Ciò si è tradotto nello sviluppo di un ambiente di apprendimento basato sulla *peer education*. In primo luogo si è fatto ricorso ai gruppi di livello, sovente strutturati a coppie, in cui figurasse come tutor uno studente senior, per attività mirate al recupero e al supporto didattico. Adottando questa formula, circa 170 studenti con lacune nella preparazione sono attualmente supportati da 30 tutor-discenti, distribuiti in fasce orarie predeterminate. A beneficiarne sono, in quota proporzionale, prevalentemente gli studenti extracomunitari che necessitano di una formazione professionale specifica e al contempo di un rapido potenziamento delle capacità nell'uso della lingua italiana.

La funzione di tutoraggio si articola su due diversi piani. Da un lato viene fornito un accompagnamento su base disciplinare, che tenga conto degli insegnamenti previsti nel pano formativo individuale (PFI). Dall'altro, il supporto copre aspetti maggiormente trasversali alle discipline, centrati sul potenziamento delle capacità di studio (prendere appunti, concentrarsi nello studio, fare sintesi ragionate, collegare tra loro contenuti afferenti a discipline diverse ecc.). Il tutor generalmente è uno studente o un ex studente, dotato di esperienza e delle conoscenze oggetto delle attività didattiche.

L'approccio seguito mira a fare in modo che i contenuti collegati agli assi culturali (area comune) siano contestualizzati e reinterpretati all'interno dell'ambito professionale alberghiero. In altri termini, discipline quali italiano, storia, diritto, possono essere riarticolate, a fini didattici, come riflessione sulla (e approfondimento della) pratica professionale. Ad esempio si può citare un'UdA della durata di otto settimane sulla cucina internazionale, che ha previsto per ciascuna settimana la presentazione di un menu completo insegnato da un gruppo di studenti stranieri della medesima provenienza (Nigeria, Brasile, Equador, Ucraina ecc.). In questo caso l'insegnante ha la funzione di coordinare le azioni di supporto e di segnalare periodicamente ai tutor i fabbisogni individuali e specifici degli allievi.

Ciò comporta una forte connessione tra impianto pedagogico dei percorsi e dimensione organizzativa, con un'azione di supervisione da parte dei docenti. Ad esempio le ore scolastiche sono quantificate in 54 minuti, liberando in tal modo risorse temporali da dedicare ad attività di supporto.

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

Elementi di auto organizzazione

Gli aspetti della *peer education* sperimentata all'istituto Bergese che risentono di un approccio orientato all'auto organizzazione paiono essere molteplici. In primo luogo va sottolineato il punto di partenza, costituito dall'iniziativa della scuola, generata dal basso, di adottare un ambiente di apprendimento particolarmente adeguato alle caratteristiche peculiari dell'utenza. Per mettere in moto il processo di sviluppo di un ambiente misto, basato anche su una componente di istruzione tra pari, l'istituto ha dovuto ridefinire i propri modelli e pratiche di organizzazione interna, così da poter implementare una formula didattica particolarmente innovativa rispetto ai modelli scolastici tradizionali.

La dimensione valutativa

La funzione di tutoraggio svolta dagli studenti o ex studenti senior non si limita alla fase di acquisizione delle competenze ma si estende, con le medesime azioni si supporto, anche nei momenti di verifica e di accertamento del loro effettivo possesso da parte degli allievi. L'*assessment* è strutturato su test e prove collocati in momenti diversi del percorso di crescita culturale e professionale.

Quello della dimensione valutativa, a detta degli intervistati, risulta essere un aspetto da sviluppare ulteriormente, su cui concentrare l'attenzione nelle fasi future della sperimentazione. Se infatti risulta più agevole e chiaro per i docenti come procedere all'accertamento dei livelli delle conoscenze acquisite da parte degli studenti, più complesso è il percorso che conduce alla valutazione delle competenze. Sotto questo aspetto, la difficoltà maggiore, a detta degli interlocutori, risiederebbe nella modifica del punto di vista degli insegnanti-valutatori. A questo proposito, si rende necessaria un'ampia condivisione del modello da parte del corpo insegnante, che porti a definire con chiarezza i punti di arrivo in termini di competenze, da cui prende avvio la progettazione didattica "a ritroso". In questa prospettiva, l'articolazione di un curricolo verticale che definisca livelli progressivi di padroneggiamento delle competenze risulta essenziale. Solo così infatti lo sforzo progettuale collegiale dello staff dei docenti può dirsi effettivamente orientato in modo concentrico su obiettivi comuni e condivisi.

Per procedere nella direzione di un rinnovamento delle pratiche valutative, per adeguarle alla didattica per competenze, l'istituto ha in corso di sperimentazione metodologie diversificate, dai compiti di realtà all'uso di griglie di osservazione.

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

Raccordo con i corsi di studio diurni e peculiarità dei corsi serali

L'educazione tra pari si raccorda con una lunga tradizione maturata presso l'istituto Bergese. Ciò significa che le radici dell'approccio messo a punto nei corsi serali vanno ricercate nel *expertise* di carattere metodologico sviluppato dalla scuola nel corso degli anni recenti e meno recenti.

L'uso di alcune metodologie si segnala invece come peculiarità approntate specificamente per i percorsi serali. Tra queste si segnala la formazione in eLearning, che ammonta complessivamente al 20% dell'estensione curricolare. La formazione a distanza si compone di un menu variegato, costituito da webinar, lezioni audio registrate e ulteriori sussidi didattici. Tali risorse possono essere fruite sia dagli studenti che dai rispettivi tutor.

Inoltre, va sottolineato l'impiego di Dida Blog, una piattaforma per favorire la comunicazione attiva ed efficace tra gli insegnanti e gli studenti. Lo strumento consente di rilanciare le lezioni tenute in classe sul web per facilitare gli apprendimenti in modalità asincrona.

Infine, l'azione didattica in presenza si connette strettamente con un'ulteriore forma di comunicazione asincrona costituita dalla *Classroom*, nel cui spazio vi è la possibilità di dibattere su tematiche specifiche, fornire informazioni, sottoporre questioni e segnalare necessità di aiuto e supporto.

Grado di trasferibilità

Il modello sperimentale presenta un esempio di trasferibilità vincolata. Infatti l'ambiente di apprendimento è congegnato per essere fruito in primis da un'utenza di adulti. L'orario, la struttura e i contenuti del corso sono adattati sulle specifiche necessità degli studenti. Una seconda variabile da tenere in considerazione è rappresentata dalla figura del tutor, che partecipa alle attività a titolo volontario perché animato da un interesse intrinseco per l'intervento educativo espresso dalla scuola. Il settore dell'istruzione alberghiera rappresenta un ambito privilegiato. L'interesse per la cucina è un fattore di attrazione anche per insegnanti, laureati, ossia di soggetti ad elevata scolarizzazione che, terminata l'esperienza formativa, sono disposti a continuare assolvendo successivamente alla funzione di tutor.

Allo stesso modo, un prerequisito è il grosso lavoro di strutturazione per moduli del curricolo e di costruzione individuale di tutti i piani formativi individuali (PFI).

In termini positivi, va comunque ravvisato che presso tutti i corsi diurni sono individuabili almeno alcuni tutor negli studenti del quarto o del quinto anno, che manifestino un'attitudine per una determinata disciplina. Ciò si-

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

gnifica che la trasferibilità dell'ambiente di apprendimento piò essere ipotizzata anche all'interno di un corso di studi di tipo standard (diurno), allo scopo di potenziare mediante la metodologia del peer to peer le attività di recupero e di rafforzamento delle competenze.

In conclusione si può quindi affermare che il modello sia trasferibile previa analisi di fattibilità delle risorse disponibili, sia umane che organizzative.

Aspetti critici e lezioni apprese

La reazione dei docenti all'introduzione del nuovo approccio è stata segnata da atteggiamenti mediamente positivi. In particolare, il tentativo di coniugare gli insegnamenti di area comune e di indirizzo sulla base di una collegialità nella progettazione ha ottenuto un buon riscontro, Naturalmente s sono registrate anche reazioni negative, contrassegnate in prevalenza da una resistenza all'adozione di una didattica strutturata per competenze.

Osservazioni finali

Il caso indagato si ricollega indirettamente da un lato alla tradizione italiana della Scuola di Barbiana, dall'altro all'esperienza inglese delle Public School delle origini. Alla prima lo accomuna l'accento posto sulla centralità dei discenti, sul loro ruolo attivo, esercitato dal basso, nel processo di apprendimento. Inoltre va sottolineato come l'intento generale dell'offerta formativa sia quello di fornire un servizio che possa promuovere lo status sociale degli studenti, anche nel quadro dello sviluppo delle competenze di cittadinanza. Il parallelismo indiretto con le Public School delle origini può essere colto mettendo a fuoco il ruolo di tutor esercitato dagli studenti senior nei confronti dei loro compagni di corso di più giovane età.

In entrambi i casi si assiste ad un processo di insegnamento-apprendimento basato sulla *peer to peer education*, oggi sempre più favorita dalla dalle possibilità e ausili offerti dalle nuove tecnologie di comunicazione. Proprio in questa prospettiva, a fronte di una potenzialità crescente offerta dagli ambienti di apprendimento on line, sembra importante sottolineare come le relazioni tra pari *vis a vis*, privilegiate nell'esperienza condotta dal Bergese, risultino almeno altrettanto rilevanti e significative di quelle realizzate attraverso i canali comunicativi virtuali.

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

Fig. 19 – Genova. IPSSA Bergese. Schema del PFI dei corsi IDA

2° livello	ANNO SCOLASTICO	ANNO SCOLASTICO	AGGIORNAMENTI	AGGIORNAMENTI
1° periodo				
2° periodo				
3° periodo				

PRIMO PERIODO

Disciplina	*Ore settimanali*
Scienze integrate (fisica)/(chinmica)	1
Scienze integrate (chimica)	1
Scienza degli alimenti	2+2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	3+3
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	2+3
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2+2
Seconda lingua straniera	1+1
Lingua e letteratura italiana	2+3
Lingua inglese	2+2
Storia	1+1
Matematica	2+2
Diritto ed economia	1+1
Religione	1+1

Disciplina	SECONDO PERIODO *Ore settimanali*	TERZO PERIODO *Ore settimanali*
Scienza degli alimenti	2+3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	6+7	5
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	6+7	5
Seconda lingua straniera	2+3	3
Lingua e letteratura italiana	3+3	3
Lingua inglese	2+3	3
Storia	1+1	2
Matematica	2+2	3
Diritto e tecnica amministrativa	2+2	3
Religione	1+1	1

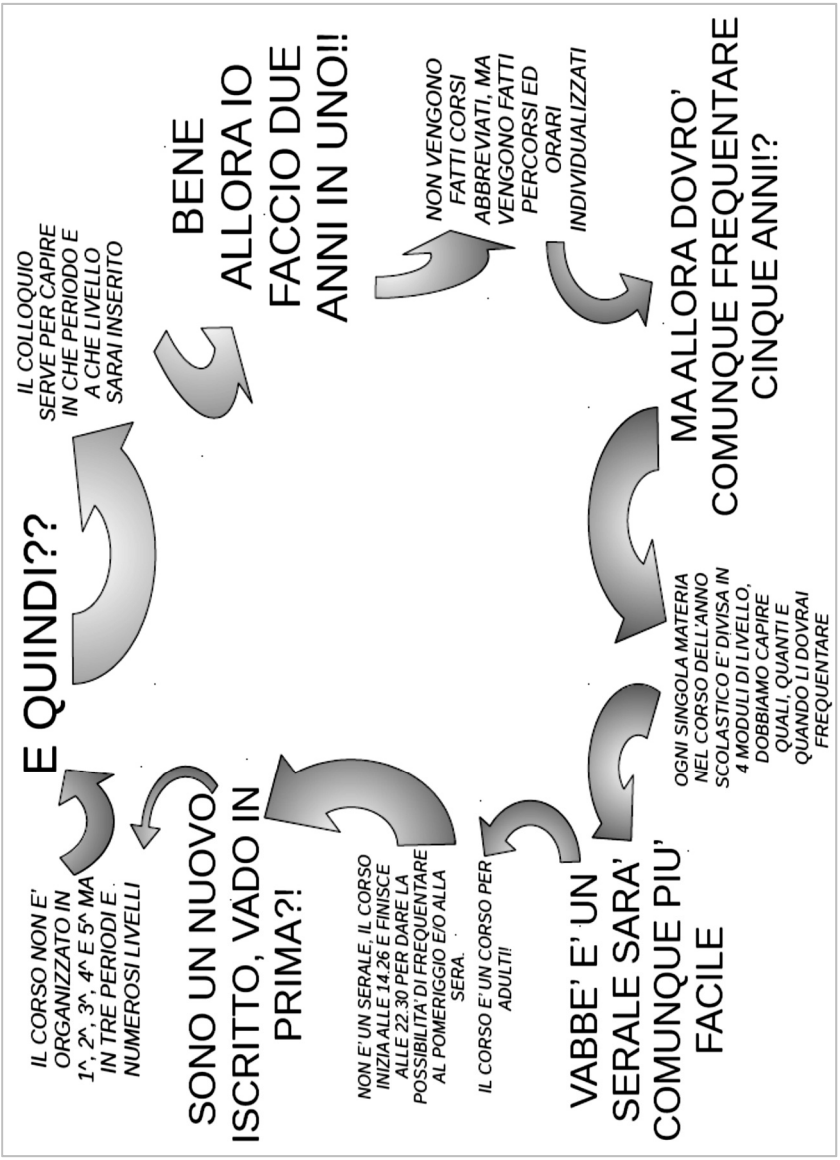
IL CORSISTA _____

PER LA COMMISSIONE _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO _____

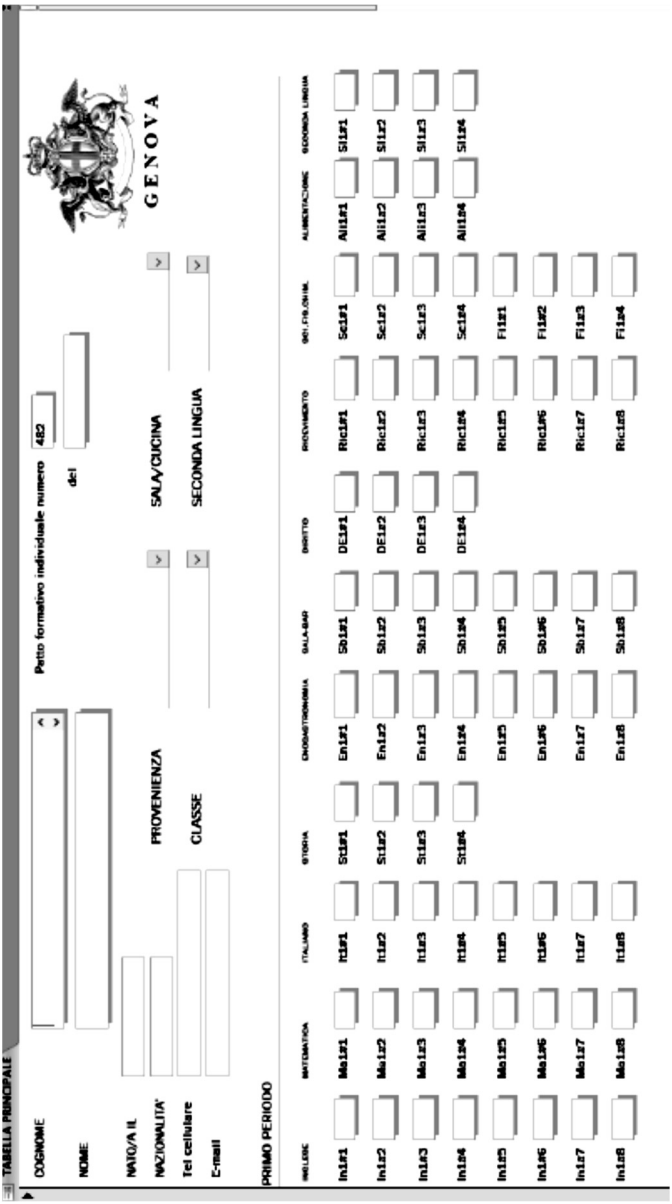
Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

Fig. 20 – Genova. IPSSA Bergese. Estratto dall'opuscolo di presentazione dei corsi IDA



Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

Fig. 21 – Genova. IPSSA Bergese. Anagrafica per il PFI dei corsi IDA



Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

5.4. Caso n. 3. Castel Volturno – Bar della chimica

Istituto scolastico	ISIS "Castel Volturno"
Città	Castel Volturno (CE)
Regione	Campania
Totale studenti iscritti	1.023 (fonte: Scuola in chiaro)
Tipologia di utenza	Studenti in attività curricolare
Sito dell'istituto	www.isisscastelvolturno.it
Responsabile della buona pratica	Prof.ssa Margherita Cammisa

Il contesto

Per effetto del decreto n. 61/2017, che regolamenta il riordino degli istituti professionali, le discipline corrispondenti alla *fisica*, *scienze della terra*, *biologia* e *chimica* sono state fatte confluire nell'insegnamento delle Scienze Integrate. L'insegnamento dell'intero ventaglio di discipline è quindi attualmente oggetto di affidamento ad un docente unico. Ciascuna scuola, nell'ambito dell'autonomia e della flessibilità dei propri quadri orari e rispettando il monte ore previsto, può determinare in quale modo distribuire le diverse discipline nell'arco del biennio. Presso l'Istituto Alberghiero di Castel Volturno, lo studio della chimica è collocato al secondo anno del primo biennio.

Analisi del caso

Spesso gli studenti tendono a interpretare lo studio della chimica come fosse disancorato dalle discipline professionalizzanti. Si è partiti quindi chiedendosi come sia possibile che questa connessione si realizzi e risulti, nei fatti, direttamente percepibile dagli allievi. La soluzione perseguita, in termini generali, si è realizzata nel cercare di trasferire l'insegnamento della chimica dall'aula tradizionale all'interno del laboratorio di cucina e di sala. Adottando questa logica, andava considerato un limite apparentemente insuperabile. Mentre per la cucina il collegamento tra la chimica e le materie prime utilizzate si presenta come immediato ed appropriato, nel laboratorio di sala, la chimica sembra ridursi ad un corpo estraneo nell'economia della didattica. In questa prospettiva "Il bar della chimica" vuole essere una risposta possibile a quella che di primo acchito può apparire come una sfida insostenibile. L'ambiente di apprendimento assume le caratteristiche di un vero e proprio bar, in cui non vengono preparati i classici cocktail alcolici, ma una serie di "Chem-Cocktail", ossia dei cocktail chimici. La preparazione di ciascun "Chem-Cocktail" corrisponde ad un esperimento chimico, mettendo in evidenza i contenuti disciplinari che, in questo modo, acquistano un'eviden-

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

za e una concretezza non cogliibili in precedenza. Per rendere l'ambiente di apprendimento più verosimile, ciascun esperimento viene svolto utilizzando sia l'attrezzatura di un tradizionale laboratorio chimico, sia quella tipica di un bar reale. Più specificamente, ogni "Chem-Cocktail" viene preparato e servito in un bicchiere a calice o coppa da aperitivo. Ciò permette di mettere in risalto il forte legame che sussiste tra l'universo della chimica e il mondo della preparazione dei cocktail. Ciascuno studente deve essere in grado di "preparare" i differenti "Chem-Cocktail", ognuno dei quali viene descritto analiticamente all'interno di una scheda tecnica, con indicati i materiali da utilizzare e le modalità e procedure di esecuzione (si vedano alcuni esempi di schede alle Tabb. 18-19). Servendosi della scheda, inoltre, gli studenti documentano le osservazioni rilevate durante l'esperimento, mediante un'analisi scientifica del fenomeno osservato. Gli allievi, al termine della pratica laboratoriale, devono essere in grado di riconoscere e collegare i fenomeni osservati con gli analoghi fenomeni prodotti durante la preparazione di un prodotto in un bar reale. Perché le attività didattiche possano essere collocate nel vivo di un ambiente di apprendimento stimolante e creativo, gli studenti assegnano ad ogni esperimento un titolo che si ispira ad un cocktail rinomato. Gli allievi, Inoltre, realizzano una "Carta dei Chem-Cocktail", con l'elenco di tutti gli esperimenti effettuati, alla stessa stregua di un autentico menu da bar. L'ambiente di apprendimento viene presentato nel corso degli eventi scolastici aperti al pubblico, come ad esempio in occasione dell'Open Day. In tale circostanza gli studenti allestiscono un vero e proprio "Bar della Chimica", dove diventano "Chem-Barman", con il compito di svolgere i diversi esperimenti sulla base delle richieste dei clienti.

Grazie all'impiego del Bar della Chimica come ambiente di apprendimento, ci si attende che gli studenti acquisiscano un set di competenze che possono essere descritte nei termini seguenti:

- riconoscere le interazioni che sussistono tra fenomeni scientifici e aspetti della vita quotidiana;
- utilizzare il patrimonio lessicale scientifico e tecnologico, nei diversi contesti, secondo le diverse esigenze comunicative;
- saper utilizzare le diverse forme di tecnologie laboratoriali, in termini di strumenti e di processi.

Sotto il profilo della programmazione didattica, il progetto non è stato ancora inserito nel PTOF, trattandosi di una sperimentazione in corso. Gli studenti coinvolti appartengono prevalentemente alle classi prime, pur se l'attività coinvolge gruppi di livello secondo un modello basato sulle classi aperte. Per questa ragione vi figurano anche alcuni allievi del secondo e del terzo anno. In particolare, l'organizzazione della didattica prevede un nucleo

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

di attività pianificate e inserite in un planning formalizzato. Il contesto è rappresentato da una decina di giornate di recupero, previste al termine di ogni UdA, all'interno delle quali ci si rivolge al potenziamento degli apprendimenti già collocati nella proposta curricolare dell'istituto. I ragazzi coinvolti appartengono al livello base, in quanto hanno manifestato una serie di carenze che è opportuno siano opportunamente colmate in tempi brevi.

Tra i prerequisiti di ordine conoscitivo, si segnalano la necessità di una discreta conoscenza di numerosi aspetti della chimica. In particolare, gli esperimenti trattano argomenti che vanno dalla composizione della materia e delle sue trasformazioni chimiche e fisiche, alle reazioni chimiche, passando per contenuti quali le soluzioni e la solubilità, gli acidi, le basi e il pH. Inoltre, oltre agli aspetti teorici della disciplina, è fondamentale che gli studenti sappiano come utilizzare le attrezzature da laboratorio, il loro corretto utilizzo e le norme di sicurezza proprie di un laboratorio chimico.

L'uso degli spazi e le fasce orarie in cui condurre l'attività didattica riguardante il Bar della Chimica vengono concordati all'interno del Consiglio di Classe, che cura il coordinamento dell'intero filone di attività di recupero.

Elementi di auto organizzazione

Molteplici sono gli aspetti che segnano l'attenzione alla dimensione auto organizzativa all'interno dell'ambiente di apprendimento. Considerando la componente rappresentata dagli studenti, in generale, il Bar della Chimica risponde alla finalità di far acquisire loro una discreta dose di autonomia e un certo grado di auto-organizzazione. Essendo chiesto loro di allestire il setting proprio del bar, gli studenti devono essere in grado di organizzare l'intero ambiente di lavoro. Si tratta di un aspetto che contribuisce a potenziare le capacità organizzative degli allievi, fornendo, oltre alle conoscenze e alle competenze professionalizzanti, anche ulteriori skill estremamente richieste presso il mondo del lavoro e delle professioni.

Inoltre, il laboratorio tende a promuovere e suscitare le capacità auto-organizzative degli insegnanti, chiamati a pianificare tempi e modalità di realizzazione di attività meno formalizzate e definite di quanto non accada per l'offerta didattica corrente.

La dimensione valutativa

La fase di valutazione cui è sottoposto ciascuno studente avviene al termine dell'esecuzione di uno o più esperimenti proposti nell'ambiente di apprendimento. L'*assessment* tiene conto di diversi aspetti: dalla corretta esecuzione dell'esperimento, all'appropriato utilizzo delle attrezzature di laboratorio, dalle osservazioni fatte nel corso dell'esperimento, sino alla capacità

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

di fare collegamenti tra i fenomeni scientifici osservati e i fenomeni che avvengono durante la preparazione di un prodotto da bar. A supporto della valutazione, espressa in decimi sulla base di una scala graduata di livelli, l'insegnante si serve di una griglia valutativa predisposta (Tab. 20). La griglia contempla una serie di aspetti collegati alle competenze sia disciplinari che di tipo trasversale.

Esiti dell'intervento

Gli esiti riscontrati al termine della prima fase di sperimentazione, a detta delle intervistate, descrivono un impatto positivo nel coinvolgimento di numerosi studenti e delle rispettive classi di appartenenza, con evidenti ricadute sull'intera istituzione scolastica. I giovani allievi, considerati nel loro complesso, si sono riavvicinati ad una materia prima di allora tendenzialmente non gradita e considerata piuttosto ostica. Grazie al laboratorio, gli studenti hanno maturato un nuovo interesse verso la disciplina, rigenerando curiosità verso i fenomeni scientifici e scoperto correlazioni, pratiche ed utili, tra il laboratorio di chimica e la vita reale.

Il Bar della Chimica ha coinvolto studenti per gruppi di livello in modalità classi aperte. La sperimentazione ha consentito un confronto tra studenti di classi diverse, con una conseguente crescita dell'attenzione e della partecipazione dei singoli gruppi classe.

Visti gli esiti positivi del laboratorio aperto agli studenti di vari gruppi classe, si è innescato un effetto domino sull'intera progettazione di nuovi ambienti di apprendimento, nuove opportunità per studenti e docenti, che a detta delle docenti intervistate, hanno potenziato e riqualificato l'immagine stessa dell'Istituto. Da considerare inoltre come positivo il numero degli iscritti registrato al primo anno dopo l'Open Day, che ha visto un lieve incremento delle iscrizioni rispetto all'anno precedente in una congiuntura non facile per il territorio.

Grado di trasferibilità

Questo tipo di ambiente di apprendimento può essere facilmente trasferito in altri contesti scolastici, dato che non necessita di laboratori di chimica specializzati e nemmeno di laboratori di sala-bar. Conseguentemente le attrezzature e gli spazi possono essere allestiti per l'occasione senza eccessivi costi aggiuntivi per l'istituzione scolastica e senza dover optare per soluzioni organizzative particolarmente complesse. La scuola ha predisposto un kit di chimica facilmente trasportabile e gratuito se richiesto da altre istituzioni scolastiche in occasione di gare e concorsi ministeriali.

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

Alcuni potenziali fattori critici nella fase di transfer possono dipendere, in primis, dalla politica gestionale adottata dai dirigenti scolastici e inoltre dall'organizzazione interna, dalla motivazione dei docenti e – cosa da non sottovalutare – dagli spazi fisici.

Aspetti critici e lezioni apprese

Secondo il giudizio delle intervistate, le buone pratiche hanno sempre un effetto positivo sull'intero corpo docente. Una volta messe a sistema, gli insegnanti motivati e volenterosi possono attingere a spunti e modalità già collaudate che consentono una immediata applicazione dei processi sperimentali, con ottime probabilità di successo.

Osservazioni finali

Il caso presentato mette bene in evidenza come un ambiente di apprendimento possa essere sviluppato e sperimentato con largo successo anche senza richiedere un impiego ingente di risorse, sia sotto il profilo finanziario che infrastrutturale. In questo caso, il successo del laboratorio di chimica, congegnato in termini inusuali e fortemente creativi, molto deve all'impegno dell'insegnante promotrice, cui sono stati riconosciuti ampi spazi di autonomia sperimentale e di supporto da parte della dirigenza scolastica. Al tempo stesso, l'intervento si inserisce all'interno di un filone di attività di accompagnamento e recupero degli apprendimenti, predisposto sulla base di approcci fortemente innovativi innestati con creatività su modelli diffusi (il caffè letterario, laboratori di giornalismo e di grafica, etc.), che coinvolgono l'intero corpo docente della classe. Si tratta in tutti i casi di attività programmate sulla base di una didattica per competenze e in questo senso beneficiano di un know-how e di un'expertise frutto del confronto collettivo e sistematico tra docenti, attuato da prospettive disciplinari diverse e complementari.

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

Tab. 18 – ISIS Corrado (Castel Volturno). Bar della chimica. Esempi di schede relative ai Chem-Cocktail

Titolo	Occorrente	Esecuzione	Osservazioni
Angelo Azzurro "Scomposto" Ispirandosi al celebre cocktail "Angelo Azzurro", in virtù della sua intensa colorazione blu, questo esperimento mira a mostrare come le sostanze interagiscano tra loro in base alla natura chimica, e come, invece, in base alla diversa densità tendano a mantenersi separate.	• Bicarbonato di sodio; • Olio di semi; • Colorante alimentare blu; • Aceto; • Coppetta da cocktail	1. Versare nella coppetta aceto per un quarto e aggiungere il colorante alimentare blu. 2. Aggiungere uno spesso strato di olio fino a riempire quasi il bicchiere. 3. Aggiungere il bicarbonato di sodio.	L'acqua, più densa, si deposita sul fondo. Aggiungendo il bicarbonato di sodio, reagendo con l'acido presente nell'aceto, si formano delle bolle blu che risalgono in superficie.
Martini Multicolor Il nome di questo esperimento trae origine dal recipiente utilizzato, che é una tipica coppa da Martini. Si vuole dimostrare come soluzioni a diversa densità non si mescolino tra loro.	• Acqua; • Zucchero; • Coloranti alimentari di colori diversi; • Coppa da Martini.	Dopo aver preparato soluzioni a diversa densità di colori diversi, si aggiungono nel recipiente lentamente, singolarmente, partendo da quella più densa.	Si osserva la diversa stratificazione delle soluzioni, in virtù della diversa densità.

Tab. 19 – ISIS Corrado (Castel Volturno). Bar della chimica. Esempi di schede relative ai Chem-Cocktail

White Russian "Sbagliato" Il famoso cocktail russo ispira questo esperimento, in cui si evidenzia come, partendo da due soluzioni, attraverso la reazione tra due sostanze, si forma una sospensione.	• Acqua di calce; • Acqua frizzante; • Bicchiere Old Fashioned.	Nel bicchiere si aggiungono circa 50 ml di acqua di calce, e successivamente circa 50 ml di acqua frizzante.	L'anidride carbonica contenuta nell'acqua frizzante reagisce con l'idrossido di calcio formando carbonato di calcio, insolubile in acqua, che forma quindi la sospensione.
Magic Drink In una bottiglia chiusa, una soluzione contenente glucosio, idrossido di sodio e blu di metilene, acquista una colorazione blu dopo essere scossa, per poi decolorarsi in poco tempo. Se si riagita la bottiglia, la colorazione riappare per poi scomparire di nuovo.	• Glucosio; • Idrossido di sodio; • Blu di metilene.	1. Sciogliere 1,2 grammi di glucosio in 100 ml di acqua. 2. In un altro recipiente, sciogliere 12 grammi di NaOH in 50 ml di acqua. 3. In 2-3 ml sciogliere una spatolina di blu di metilene. 4. In una bottiglia chiusa, aggiungere la soluzione di glucosio, 8 ml di soluzione alcalina e qualche goccia di colorante.	In ambiente fortemente alcalino per la presenza di NaOH, il glucosio si ossida e il blu di metile-ne si riduce, formando un composto incolore. Questo composto però, quando si agita la botti-glia, reagisce con l'ossigeno presente nell'aria formando nuovamente il colore blu.

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

Tab. 20 – ISIS Corrado (Castel Volturno). Bar della chimica. Griglia di valutazione

	GRIGLIA DI VALUTAZIONE BAR DELLA CHIMICA			
n.	Indicatori	Punteggio 0	Punteggio 1	Punteggio 2
1.	Partecipazione			
2.	Autonomia nell'organizzazione del lavoro			
3.	Ricerca e gestione delle informazioni			
4.	Precisione ed abilità nell'uso di metodi e tecniche			
5.	Autovalutazione			
	TOTALE			

	LIVELLO 5 AVANZATO	LIVELLO 4 INTERMEDIO	LIVELLO 3 BASE	LIVELLO 2 PARZIALE	LIVELLO 1 NON RAGGIUNTO
VOTO	9/10	7/8	6	5	3/4

5.5. Elementi di convergenza tra i casi

L'intento del breve capitolo che segue non è certo quello di analizzare in profondità le analogie tra i casi esaminati. Diversamente, si intendono cogliere ed evidenziare in termini sintetici alcuni elementi che possano favorire una riflessione critica sulle buone pratiche indagate.

La centralità riconosciuta al protagonismo degli studenti

Tra gli aspetti comuni che pare opportuno siano presi in esame, in primo luogo occorre segnalare l'accentuazione posta unitariamente sul protagonismo degli studenti. Nel mondo della scuola, le recenti (e meno recenti) riforme dell'istruzione tecnica e professionale, così come l'alternanza scuola lavoro e le sperimentazioni sulla formazione duale, hanno tutte insistito sulla necessità di ridefinire gli assetti della scuola sulla base di una nuova centralità attribuita ai fruitori del sistema educativo.

Tale centralità, a dire il vero più sovente dichiarata che effettivamente praticata necessita, come si è andati osservando da più prospettive nel corso del volume, di soluzioni profondamente innovative tanto nella sfera didattica, quanto sul piano organizzativo e programmatorio. Non di rado, il richiamo al protagonismo degli studenti rischia di rimanere lettera morta se non sostenuto adeguatamente da interventi che chiedono una mobilitazione

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

non solo delle risorse tecnico-operative, ma anche di un apporto in termini di creatività e di capacità di problem solving.

Alla luce delle considerazioni ora espresse, i tre studi di caso evidenziano uno sforzo profuso da parte delle istituzioni scolastiche, nella direzione di introdurre elementi di innovatività per valorizzare il protagonismo degli utenti, anche in presenza di contesti non sempre agevoli. Nell'esempio proveniente da Castel Volturno, l'ideazione e il setting di un ambiente di apprendimento di nuova concezione ha richiesto una rottura degli schemi tradizionalmente consolidati. Nel linguaggio della scuola di Palo Alto, si potrebbe parlare di una *Soluzione di secondo livello*, che reinterpreta il contesto problematico cui si vuole far fronte. Ciò si è ottenuto capovolgendo l'ordine abituale dei fattori in gioco e facendo dialogare le pratiche connesse al futuro ambito professionale (il bar) con la cosiddetta "area comune" degli insegnamenti. Nel caso sperimentato a Genova, il protagonismo dal basso giunge sino al coinvolgimento degli studenti (e degli ex allievi) nella funzione di tutoraggio nei confronti di colleghi di scuola in difficoltà. Infine, dal progetto condotto a Udine si ricava la possibilità di istituire veri spazi di autonomia riservati agli studenti che, debitamente supportati in forma indiretta, possono sperimentare direttamente, a fini formativi, ruoli e responsabilità propri della futura professione.

L'incidenza della dimensione organizzativa

Un secondo aspetto che è opportuno mettere in luce riguarda la dimensione organizzativa complessa e fortemente impattante sull'intera istituzione scolastica che accomuna i tre casi esaminati. In ciascuna pratica la componente organizzativa ha giocato un ruolo fondamentale, nel senso che senza il concorso di molteplici fattori organizzativi ben congegnati, gli interventi inizialmente delineati sul piano progettuale sarebbero rimasti in gran parte solo sulla carta.

Nel caso di Genova, la profonda riorganizzazione dell'offerta formativa a favore di un pubblico di soggetti adulti, ha comportato la sperimentazione di inedite forme di collaborazione, in sede didattica, tra soggetti comunemente separati nella sfera organizzativa da ruoli e funzioni distinte e non sovrapponibili (insegnanti, allievi, ex allievi ecc.). Inoltre, l'organizzazione dell'offerta ha richiesto il raccordo tra molteplici sistemi (didattica in classe, tutoraggio in presenza e on line, eLearning ecc.). Nell'esperienza udinese la costituzione di una cooperativa scolastica formata da soli allievi ha reso necessario lo sviluppo di un'organizzazione complessa, entro la quale si distinguono differenti apporti (insegnanti delle aree sia comune che di indirizzo, tecnici specializzati, organizzazioni esterne anche con funzioni formative,

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704

etc.). Nella pratica messa a punto a Castel Volturno, infine, il Bar della chimica si colloca all'interno di un sistema di attività di recupero e di sostegno all'apprendimento che offre un ampio e variegato ventaglio di opportunità formative, reciprocamente connesse.

Sempre in tema di organizzazione, va notato come i tre casi presi in esame abbiano dato vita non solo – a volte – a un trasferimento di conoscenze nei confronti di ulteriori scuole, ma anche a dei *transfer* interni. Ciò risulta particolarmente interessante, dato che alcuni modelli sperimentati in alcune aree della struttura della scuola (è il caso dell'Istruzione degli adulti nel caso genovese), sono ora in fase di trasferimento – anche organizzativo – sull'intera compagine scolastica.

Il ruolo della componente valutativa nello sviluppo degli ambienti di apprendimento

Un ultimo aspetto che si vuole porre in rilievo in questa sede attiene al ruolo dell'attività di valutazione nello sviluppo delle buone pratiche osservate. Anche sotto questo profilo, l'enfasi che oggi è progressivamente posta sulla centralità del fattore valutativo nella costruzione di una scuola al passo con i tempi rischia spesso di produrre pratiche poco significative. Ciò si verifica quando le azioni valutative sono impostate sul mero e meccanico impiego di strumenti e metodologie acquisite dall'esterno, senza che questo incida sul potenziamento della qualità espressa dalla scuola.

Nei casi passati in rassegna, si può osservare invece come il progressivo affinamento degli approcci e delle tecnologie valutative abbia avuto luogo parallelamente allo sviluppo degli ambienti di apprendimento.

Nell'esperienza genovese l'*assessment* del grado e livello del possesso delle competenze ha posto particolari sfide in relazione al tipo di utenza cui la formazione si rivolge, fatta di adulti spesso in condizioni di svantaggio. Il modello elaborato a Castel Volturno punta, oltre che sulle pratiche più tradizionalmente legate alla didattica laboratoriale, anche sulla stretta connessione tra risultato scolastico e proiezione verso la futura professione, con ciò che comporta sotto il profilo della *performance*. Infine, nel caso udinese, l'accertamento dell'acquisizione delle competenze mette in gioco non solo il giudizio degli insegnanti, ma anche quello di formatori esterni e degli stessi avventori del *Bar didattico*.

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788891797704